



RÉACTUALISATION DE L'INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE : LA PICARDIE



www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits



RÉACTUALISATION DE L'INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE : **LA PICARDIE**

Notre enseignement de 4^e année en « Pratique culinaire » aura été bien particulier cette année. L'idée de nous confier ce projet n'était pas sans risques, d'autant que la promotion comptait 122 étudiants. Mais pour nous, futurs ingénieurs spécialistes en Alimentation et Santé, attachés à notre histoire gastronomique, à nos produits de terroirs, au bien-être en lien avec l'acte alimentaire et culinaire, aux traditions et aux savoir-faire de ceux qui se lèvent tôt pour produire et nourrir les autres, c'est un immense honneur. Aujourd'hui, nous sommes donc fiers d'avoir pu contribuer à ce travail collectif, relayé par une valorisation éducative pour le plus grand nombre, grand public comme professionnels. Nous ne serions jamais parvenus à ce résultat sans l'aide des acteurs locaux, documentalistes, artisans, producteurs, restaurateurs, personnes ressources des Mairies, Syndicats de producteurs, des Chambres d'Agriculture et des Comités du Tourisme de nos trois départements, envers qui nous voudrions exprimer notre profonde reconnaissance. Merci à Alain BAHUCHET de Terroirs de Picardie et Christian RICHARD du Service Régional de l'Alimentation (SRAL). Merci à la direction des études de notre école pour sa confiance en nous et la farouche volonté de notre professeur de « Pratique Culinaire » Philippe POUILLART de transmettre sa passion. L'idée de démarrer ce projet en nous faisant réaliser un repas pour 900 personnes dans notre cafétéria, afin de dynamiser le groupe et de susciter l'adhésion de toutes les personnes qui évoluent sur le campus, nous a motivés. L'occasion de faire découvrir l'intégralité des produits que nous nous apprêtons à étudier, aux cuisiniers dont nous venions d'endosser la veste, autant qu'aux convives, prenait tout son sens alors que ce repas fêtait le 10^e anniversaire de l'arrivée des premiers étudiants dans le cursus « Alimentation & Santé » le 5 octobre 2001. Nous extraire de notre amphithéâtre en appliquant une pédagogie inductive de terrain nous aura donné l'opportunité d'apprendre autrement, d'échanger, et de nous exprimer avec le sentiment de déjà servir.



Les élèves-ingénieurs de LaSalle Beauvais
(Alimentation & Santé, 4^e année)

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits

